

# Shawarma lammegriller

Opskrift 10-0015

<b>Råvarer:</b>		<b>Varenr.</b>
7,500 kg.	Lammekød 15-20%	
2,500 ltr.	Isvand	
<b>0,100 kg.</b>	<b>Nitritsalt.</b>	<b>2007</b>
<b>0,100 kg.</b>	<b>Shawarma rød 1kg. pose</b>	<b>7116-1</b>
<b>0,900 kg.</b>	<b>Grillpølse u. mel &amp; mælk</b>	<b>9902</b>
<b>11,100 kg.</b>	<b>Total</b>	

## **Arbejdsgang:**

Lamme kødet hakkes gennem 3 mm hulskiven.

½ af lammekødet køres nogle omgange, hvorefter salt, isvand, Grillpølse u. mel & mælk og Shawarma rød krydderi tilsættes. Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det resterende lammekød tilsættes og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

## **Stopning:**

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22-24 mm eller svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

## **Tørring:**

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20 min.

## **Røgning:**

Pølserne røges i varm røg ved 65-70°C i ca. 40 min eller til den ønskede farve er opnået.

## **Kogning:**

Pølserne koges ved 80°C til en kerne temperatur på 75°C

Pølserne afkøles fra 65°C til under 10°C på max 3 timer.